

sucre et mettez à fermenter dans des bouteilles bien fermées.

Ce vin a la couleur de l'ambre et l'arome fort agréable de l'orange.

Vin de cassis (gadelles noires).

Ecrasez un gallon de gadelles noires que vous jetterez dans un gallon d'eau sucrée avec deux livres de sucre granulé. Laissez tremper pendant huit ou dix jours en remuant le récipient de temps en temps, puis coulez soigneusement et embouteillez.

Vin de cerises à grappes.

Ecrasez dix livres de fruits avec leurs noyaux que vous mélangerez à deux livres de sucre et laissez tremper dans deux gallons d'eau, pendant quinze jours. Filtrez à travers un linge et embouteillez.

Vin de tomates.

Pour chaque gallon de jus de tomates écrasées, ajoutez quatre livres de sucre et laissez reposer pendant quatre ou cinq mois dans une cruche ou baril. Coulez, laissez reposer et embouteillez.
